

Меню
02 марта 2026 года

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки. г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак					
Каша пшеничная молочная с маслом сливочным	180	7,8	8,8	25,30	211,0
Кофейный напиток на молоке	180	0,2	0	1,1	4,2
Хлеб пшеничный с маслом сливочным	30/10	2,6	4,4	18,2	126,1
Итого:	400	10,6	13,2	44,6	341,30
II завтрак					
Обед					
Горошек зеленый	50	1,6	0,1	3,2	19,4
Бульон куриный с гренками и яйцом	180	6,4	6,3	0,7	83,4
Курица тушеная	60	16,7	16,4	2,96	225,8
Картофель отварной	130	2,74	4,5	20,96	133,53
Сок яблочный	180	0,3	0,1	16,3	68,5
Хлеб ржаной	40	1,8	0,2	19,9	85,6
Итого:	640	29,54	27,6	64,02	616,23
Полдник					
Кекс	50	2,35	2,15	7,8	88,5
Ряженка	200	9,6	2.64	6,3	91,9
Итого:	230	11,95	4,79	14,1	180,4
Ужин					
Кабачковая икра	50	4,5	5,1	28,0	179,0
Вермишель отварная с маслом сливочным	150	4.74	4.8	29,5	177,9
Чай с сахаром	200	0,1	-	16,0	66,3
Хлеб пшеничный	20	1,9	0,6	14,2	64,3
Итого:	450	11,24	10,5	87,7	487,5